



MOUSSE AL CIOCCOLATO A BASE DI ALBUMI (RICETTE DI BASE)

MOUSSE AL CIOCCOLATO MOLTO AREATA IDEALE PER LA FARCITURA DI DOLCI AL CUCCHIAIO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 75-76%

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 170
ACQUA	g 20
TUORLO PASTORIZZATO	g 60
ALBUMI	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68-70-72%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 280
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 160
TUORLO PASTORIZZATO	g 60
ALBUMI	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 320
RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 160
TUORLO PASTORIZZATO	g 60
ALBUMI	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 38%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 350
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 160
LILLY NEUTRO	g 20
TUORLO PASTORIZZATO	g 60
ALBUMI	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 40

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34% E LACTEE CARAMEL

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34%	g 370
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 160
LILLY NEUTRO	g 30
TUORLO PASTORIZZATO	g 60
ALBUMI	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30

UTILIZZANDO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 350
PANNA 35% M.G.	g 170
LILLY NEUTRO	g 20
TUORLO PASTORIZZATO	g 60
ALBUMI	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 40

UTILIZZANDO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	g 370
PANNA 35% M.G.	g 160
LILLY NEUTRO	g 45
TUORLO PASTORIZZATO	g 60
ALBUMI	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 370
PANNA 35% M.G.	g 160
LILLY NEUTRO	g 50
TUORLO PASTORIZZATO	g 60
ALBUMI	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%	g 380
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 160
LILLY NEUTRO	g 45
TUORLO PASTORIZZATO	g 60
ALBUMI	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30

COMPOSIZIONE FINALE

- Portare la panna ad ebollizione, aggiungere il LILLY NEUTRO miscelando con frusta.
- Aggiungere il cioccolato precedentemente fuso a bassa temperatura (35°C circa) e miscelare bene con frusta o con mixer ad immersione formando una ganache.
- Aggiungere i tuorli d'uovo pastorizzati e miscelare bene.
- Montare l'albume pastorizzato con lo zucchero.
- Quando la ganache avrà una temperatura di circa 35°C incorporare in due volte gli albumi montati miscelando delicatamente.
- Conservare in frigorifero.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE